CE117A / CE117AE / CE117AT

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu

khơi dậy những tiềm năng

Cám ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Samsung.
Vui lòng đăng ký sản phẩm tại địa chỉ web

www.samsung.com/global/register

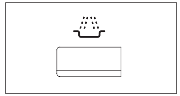
SAMSUNG

NỘI DUNG

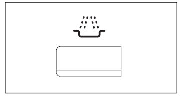
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG “NHANH” LÒ VI SÓNG

Tôi muốn nấu thực phẩm.

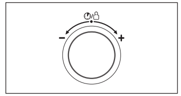
1. Cho thực phẩm vào lò.
   Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ().



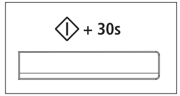
2. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** () cho đến khi mức công suất tương ứng được hiển thị.



3. Chọn thời gian nấu bằng cách **xoay nút xoay** theo yêu cầu.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ().

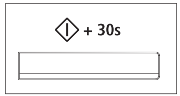


Kết quả: Bắt đầu nấu.

- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

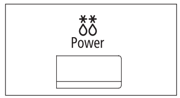
Tôi muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.

Để nguyên thực phẩm trong lò.
Nhấn nút **+30 giây (+30s)** một hoặc nhiều lần để nấu thêm 30 giây như mong muốn.

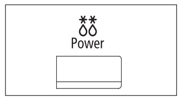


Tôi muốn rã đông thực phẩm.

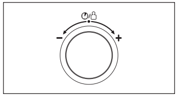
1. Cho thực phẩm đông lạnh vào lò.
   Nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** ().



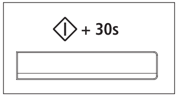
2. Chọn loại thực phẩm bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** () cho đến khi màn hình hiển thị loại thực phẩm phù hợp.



3. Chọn khối lượng bằng cách **xoay nút xoay** theo yêu cầu.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⟐).



Kết quả: Bắt đầu rã đông.
- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số "0" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC (CE117AE)

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò. Sau khi sử dụng chức năng này, quý vị sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

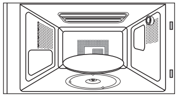
☛ Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng)

☛ Chỉ sử dụng nước sạch, không cần dùng nước lọc.

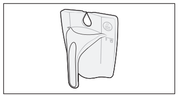
☛ Sẽ tốt hơn nếu sử dụng thêm chức năng khử mùi sau khi làm sạch lò.

☛ Nếu cửa lò mở khi làm sạch, thông báo lỗi "E-47" sẽ được hiển thị. (Nước trong lò có thể rất nóng do sử dụng chức năng làm sạch bằng hơi nước.)

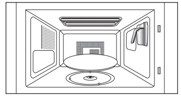
1. Mở cửa lò.



2. Đổ nước vào bát theo vạch mức bên trong bát nước. (Vạch này khoảng 30 ml.)

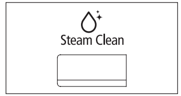


3. Đặt bát nước vào vị trí bên phải lò.

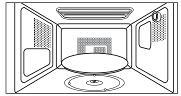


4. Đóng cửa lò.

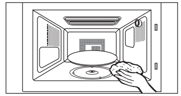
5. Nhấn nút **Làm sạch bằng hơi nước (Steam clean)** (Steam Clean). (Đèn sẽ bật trong quá trình làm vệ sinh bằng hơi nước).



6. Mở cửa lò.



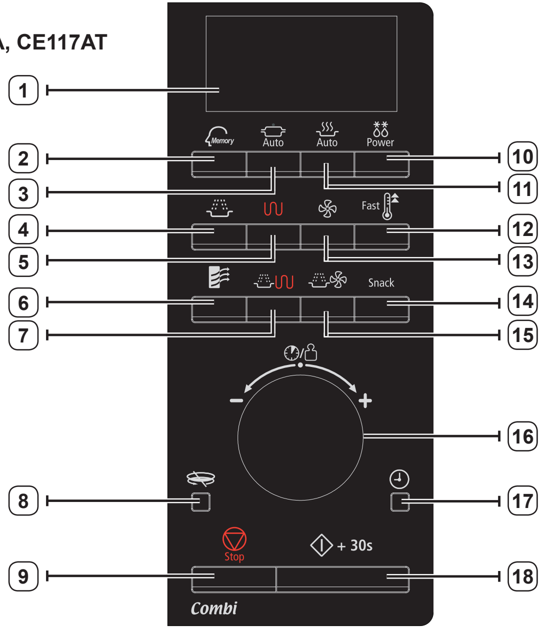
7. Vui lòng lau khoang lò bằng khăn khô.
   Tháo gỡ đĩa xoay và rế dưới bằng giấy thấm.



⚠ CẢNH BÁO
- Bát nước chỉ được sử dụng khi đang ở chế độ **"Làm sạch bằng hơi nước (Steam Clean)"**.
- Khi nấu thực phẩm khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

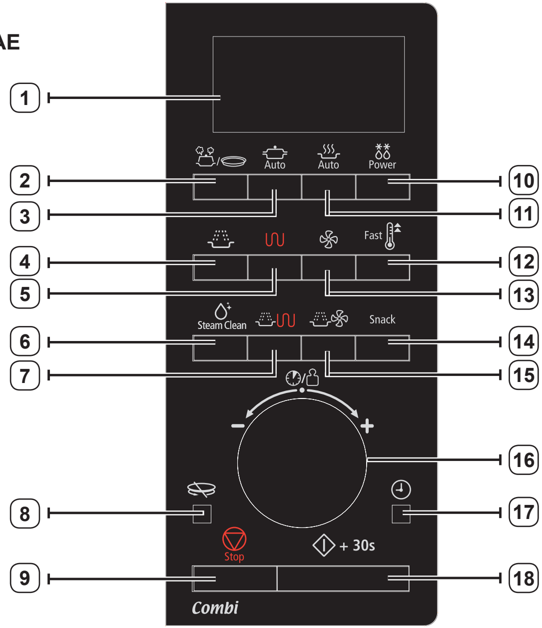
BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Mẫu lò:
CE117A, CE117AT



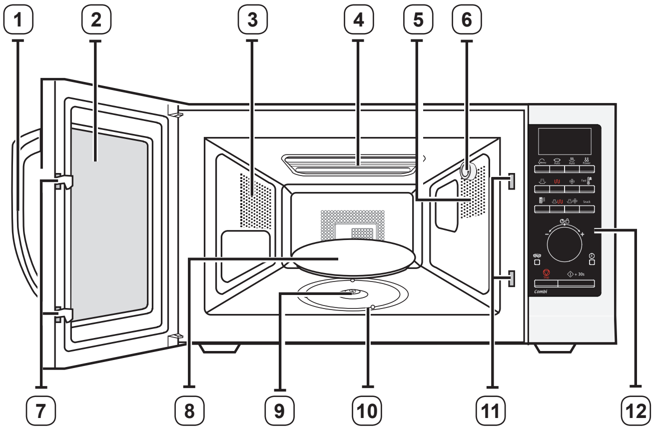
1. MÀN HÌNH
2. NÚT GHI NHỚ
3. NÚT CHỨC NĂNG NẤU TỰ ĐỘNG
4. NÚT VI SÓNG
5. NÚT NƯỚNG
6. NÚT KHỬ MÙI
7. NÚT VI SÓNG + NƯỚNG
8. NÚT BẬT/TẮT ĐĨA XOAY
9. NÚT DỪNG / HỦY BỎ
10. NÚT CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG
11. NÚT CHỨC NĂNG HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
12. NÚT CHỌN TỰ ĐỘNG LÀM NÓNG LÒ NHANH
13. NÚT NƯỚNG ĐỐI LƯU
14. CHẾ ĐỘ NẤU MÓN ĂN VẶT
15. NÚT VI SÓNG + NƯỚNG ĐỐI LƯU
16. ĐIỀU CHỈNH (Thời gian nấu, khối lượng và lượng dùng)
17. NÚT CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
18. NÚT BẮT ĐẦU / +30 GIÂY

Mẫu lò:
CE117AE



1. MÀN HÌNH
2. NÚT CHỨC NĂNG HẤP & NƯỚNG GIÒN TỰ ĐỘNG
3. NÚT CHỨC NĂNG NẤU TỰ ĐỘNG
4. NÚT VI SÓNG
5. NÚT NƯỚNG
6. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC
7. NÚT VI SÓNG + NƯỚNG
8. NÚT BẬT/TẮT ĐĨA XOAY
9. NÚT DỪNG / HỦY BỎ
10. NÚT CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG
11. NÚT CHỨC NĂNG HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
12. NÚT CHỌN TỰ ĐỘNG LÀM NÓNG LÒ NHANH
13. NÚT NƯỚNG ĐỐI LƯU
14. CHẾ ĐỘ NẤU MÓN ĂN VẶT
15. NÚT VI SÓNG + NƯỚNG ĐỐI LƯU
16. ĐIỀU CHỈNH (Thời gian nấu, khối lượng và lượng dùng)
17. NÚT CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
18. NÚT BẮT ĐẦU / +30 GIÂY

LÒ



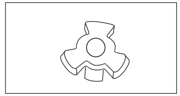
1. TAY NẮM CỬA
2. CỬA LÒ
3. LỖ THÔNG HƠI
4. BỘ PHẬN CẤP NHIỆT
5. LỖ THÔNG HƠI
6. VÒNG KẸP GIỮ BÁT NƯỚC
7. THEN CỬA
8. ĐĨA XOAY
9. ĐẾ XOAY
10. VÒNG XOAY
11. LỖ KHÓA AN TOÀN
12. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà quý vị đã mua, quý vị sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

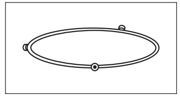
1. **Đế xoay**, được đặt vừa khít trên trục quay ở đáy lò.

   <u>**Mục đích:**</u> Đế xoay làm quay đĩa xoay.



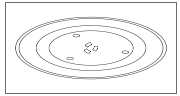
2. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.

   <u>**Mục đích:**</u> Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



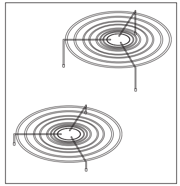
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay và có tâm gắn trên đế xoay.

   <u>**Mục đích:**</u> Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



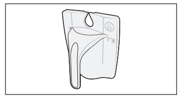
4. **Các rế kim loại** (rế trên, rế dưới), được đặt trên đĩa xoay.

   <u>**Mục đích:**</u> Các rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thực phẩm cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ trên đĩa xoay và đĩa thứ hai trên rế. **Các rế kim loại có thể được sử dụng ở các chế độ nướng, nướng đối lưu và nấu kết hợp.**

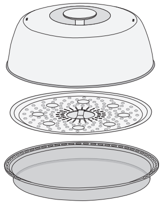


5. **Bát nước sạch**, được đặt bên phải ở trong lò. (chỉ dành cho mẫu lò CE117AE)

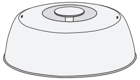
   <u>**Mục đích:**</u> Bát nước được dùng để làm sạch bằng hơi nước.



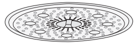
6. **Lồng hấp/khay nướng** đặt trên đĩa xoay.
(chỉ dành cho mẫu lò CE117AE)



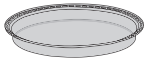
<u>Mục đích:</u> Lồng hấp có thể được sử dụng để hấp thực phẩm nướng giòn. Đĩa nướng chống dính giúp nướng vàng thực phẩm hiệu quả hơn trong các chế độ nấu vi sóng hoặc kết hợp nướng và tạo độ giòn cho bánh quy hoặc pizza.



Nắp vung làm bằng thép không rỉ

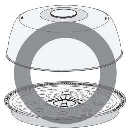


Mâm hấp

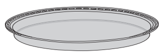


Khay hấp/đĩa nướng chống dính





7. **Đĩa nướng chống dính**, đặt trên đĩa xoay.
(chỉ dành cho mẫu lò CE117AT)



<u>Mục đích:</u> Đĩa nướng chống dính giúp nướng vàng thực phẩm hiệu quả hơn trong các chế độ nấu vi sóng hoặc kết hợp nướng và tạo độ giòn cho bánh quy hoặc pizza.

KHUYẾN CÁO

- Tuyệt đối không được sử dụng lồng hấp này cho sản phẩm hoặc kiểu lò khác.
  Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Không được sử dụng lồng hấp nếu lồng hấp không có nước hoặc thực phẩm bên trong.
  Hãy nhớ cho ít nhất 500 ml nước vào khay trước khi sử dụng lồng hấp này.
  Nếu lượng nước ít hơn 500 ml, thực phẩm có thể sẽ không chín hẳn, hoặc có thể sẽ gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Cần thận trọng khi lấy đĩa hoặc khay đựng thực phẩm từ bên trong lồng hấp ra sau khi nấu xong, vì đĩa hoặc khay đựng sẽ rất nóng.
- Chỉ được sử dụng lồng hấp ở chế độ “**Hấp/nướng giòn tự động (Auto steam/Crusty cook)** ( ) : **S-1 đến S-5**”.
- Chỉ được sử dụng đĩa nướng chống dính ở chế độ “**Hấp/nướng giòn tự động (Auto steam/Crusty cook)** ( ) : **C-1 đến C-5**”.
- Đảm bảo rằng quý vị gắn nắp vung lồng hấp sao cho vừa khít với khay hấp/đĩa nướng chống dính.
  Trứng hoặc hạt dẻ có thể sẽ nổ nếu nắp vung lồng hấp và khay hấp không được gắn theo đúng hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Quý vị vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của quý vị cung cấp nhiều thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Các phụ kiện và dụng cụ nấu ăn
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng

Ở bìa trong của sách, quý vị sẽ thấy phần hướng dẫn sử dụng nhanh trong đó giải thích rõ ba chức năng cơ bản:

- Nấu ăn (chế độ vi sóng)
- Rã đông
- Thêm 30 giây thời gian nấu, nếu món ăn chưa chín hẳn hoặc cần hâm nóng lại

Ở mặt trước của tập sách, quý vị sẽ thấy các hình vẽ minh họa lò vi sóng, và quan trọng hơn là bảng điều khiển, giúp quý vị tìm thấy các nút chức năng một cách dễ dàng.

THÔNG TIN AN TOÀN

- Trước khi vận hành lò, xin vui lòng đọc kỹ toàn bộ tài liệu hướng dẫn sử dụng này và cất nó ở một nơi an toàn gần lò để sử dụng về sau.
- Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Quý vị có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành lò.
- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của quý vị có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.

Những ký hiệu và khuyến cáo an toàn quan trọng.

Những ký hiệu sau đây được sử dụng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này:

⚠ **CẢNH BÁO**	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.
⚠ **KHUYẾN CÁO**	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.
⚠ **KHUYẾN CÁO**	Để giảm thiểu nguy cơ hỏa hoạn, nổ, điện giật, hoặc thương tổn khi sử dụng lò vi sóng, xin vui lòng tuân thủ những khuyến cáo an toàn cơ bản này.

	KHÔNG ĐƯỢC thử.
	KHÔNG ĐƯỢC tháo rời.
	KHÔNG ĐƯỢC chạm vào.
	Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
	Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.
	Đảm bảo lò được nối đất để tránh bị điện giật.
	Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.
	Lưu y
	Quan trọng

TIẾNG VIỆT

TIẾNG VIỆT

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về lắp đặt

Việc lắp đặt lò này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn về lò vi sóng và được nhà sản xuất huấn luyện. Xin xem thêm phần "Lắp đặt lò vi sóng".

Cắm dây điện vào một ổ điện phù hợp trên tường hoặc trên cao và chỉ sử dụng ổ điện đó riêng cho lò này. Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Đồng thời, không được sử dụng dây nối điện.

- Không tuân thủ cảnh báo này và sử dụng chung một ổ điện trên tường cho các lò khác hoặc sử dụng dây nối điện có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Không được sử dụng bộ biến thế. Nó có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Việc lắp đặt lò này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn hoặc công ty dịch vụ.

- Không tuân thủ hướng dẫn này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, nổ, hư hại sản phẩm hoặc thương tổn cho người.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

Không được lắp đặt lò này gần bếp lò hoặc những vật liệu dễ cháy.
Không được lắp đặt lò này ở nơi ẩm ướt, trơn trượt hoặc bụi bặm, ở nơi có thể tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc nước (mưa).
Không được lắp đặt lò này ở nơi có thể có khí đốt rò rỉ.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Lò này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Lò này phải được nối đất phù hợp.
Không được nối đất lò này qua một ống dẫn khí đốt, ống nước bằng nhựa, hoặc đường dây điện thoại.

- Điều này có thể gây điện giật, hỏa hoạn, nổ, hoặc hư hại cho sản phẩm.
- Tuyệt đối không được cắm dây điện vào một ổ điện không được nối đất đúng cách đồng thời phải đảm bảo rằng lò tuân thủ các tiêu chuẩn của địa phương và quốc gia.

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về lắp đặt

Lò này nên được bố trí sao cho người sử dụng có thể dễ dàng tiếp cận phích cắm.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn do rò rỉ điện.

Lò cần được lắp đặt trên một nền cứng và cân bằng có thể chịu được trọng lượng của lò.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây rung lắc, phát ra tiếng ồn bất bình thường, hoặc gây hư hại cho sản phẩm.

Giữ khoảng cách phù hợp với tường khi lắp đặt lò.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra hỏa hoạn do không khí quá nóng.

Đảm bảo chiều cao tối thiểu của không gian trống cần thiết phía trên bề mặt nóc lò.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về điện

Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và lau sạch nó bằng một mảnh vải khô.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường theo đúng hướng sao cho dây điện chạy hướng xuống nền nhà.

- Nếu quý vị cắm phích cắm vào ổ điện theo hướng ngược lại, các sợi dây đồng nhỏ bên trong cáp điện có thể bị hư hại và điều này có thể sẽ gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.
Không được xoắn hoặc cột chặt dây điện.
Không được treo dây điện trên một đồ vật bằng kim loại, đặt một vật nặng đè lên dây điện, luồn dây điện qua giữa các đồ vật, hoặc nhét dây điện vào khoảng trống phía sau lò.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được nắm kéo phần dây khi muốn rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

- Luôn luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện bằng cách nắm núm cao su của đầu cắm.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu lò hoặc dây điện bị hư hỏng hoặc tổn hại, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về điện

Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng lò trong thời gian dài hoặc khi có giông bão/giông nhiệt.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về sử dụng

Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v...), quý vị phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm. Không được chạm vào lò hoặc dây điện.

- Không được sử dụng quạt thông gió.
- Chỉ một tia lửa nhỏ cũng có thể gây ra cháy nổ.

Thận trọng không để cửa lò, bộ cấp nhiệt hoặc bất kỳ bộ phận nào khác tiếp xúc với cơ thể trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Lò sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

Cần đảm bảo sử dụng lò chuyên dụng và mang găng tay được cung cấp kèm theo sản phẩm khi dịch chuyển bộ cấp nhiệt, và kiểm tra xem nhiệt độ có giảm xuống đáng kể hay không sau khi nấu (ít nhất trong 10 phút sau khi nướng hoặc nấu ở chế độ kết hợp).

LUÔN LUÔN sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.

Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.
Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước thoát ra có thể gây bỏng.

Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:

- Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
- Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
- Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.
- Liên hệ với bác sĩ

Nếu dây cấp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ khách hàng đại diện hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá lò.

Không nên hâm nóng trứng sống còn nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì điều này có thể gây nổ, ngay cả sau khi tắt lò.

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được những tai nạn có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Lò này không dành cho những người dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn.

CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể tiếp xúc với cơ thể có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ nhỏ cách xa lò để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng lò đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được tắt lò bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi lò đang vận hành.

- Cắm phích cắm trở lại vào ổ điện trên tường có thể tạo ra một tia lửa điện và gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Giữ tất cả bao bì đóng gói cách xa tầm với của trẻ em, vì những vật liệu này có thể nguy hiểm đối với trẻ nhỏ.

- Nếu trẻ trùm một chiếc túi hoặc bao bì lên đầu, nó có thể sẽ khiến trẻ bị ngạt thở.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật, bỏng hoặc thương tổn.

Không bao giờ sử dụng lò này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài nấu ăn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Mở nắp các hộp chứa kín (chai sữa, chai đựng thực phẩm trẻ em, v.v...) và dùng dao đục lỗ trên những thực phẩm như trứng còn nguyên vỏ và hạt dẻ trước khi nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng hoặc chấn thương do thực phẩm trào ra ngoài.

Không được chạm vào mặt bên trong của lò ngay sau khi nấu, vì nhiệt độ bên trong lò rất cao sau khi bị đun nóng trong một thời gian dài hoặc chỉ hâm nóng một lượng thực phẩm nhỏ.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Không được dùng những đồ vật được mạ nhôm hoặc bằng kim loại (như hộp đựng, nĩa, v.v...) hoặc những hộp đựng được trang trí bằng vàng hoặc bạc.

- Điều này có thể tạo ra các tia lửa điện.

Tuyệt đối không được đun nóng những hộp đựng bằng nhựa hoặc giấy và không được sử dụng các loại hộp đựng này với mọi chức năng của lò.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Thận trọng không để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với bộ cấp nhiệt khi nấu thực phẩm trong lò.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được nấu thực phẩm với nhiệt độ quá cao.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được hâm nóng thực phẩm được bọc bằng giấy như giấy báo hoặc tạp chí.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được sử dụng hoặc đặt các loại thuốc xịt hoặc đồ vật dễ cháy gần lò.

- Điều này có thể gây ra cháy nổ.

Không được mở cửa lò khi thực phẩm trong ngăn nấu đang cháy thành ngọn lửa.

- Nếu quý vị mở cửa lò, luồng khí ôxy từ bên ngoài tràn vào có thể sẽ gây ra hỏa hoạn.

Không được đút ngón tay, những dị vật ngoại lai hoặc đồ vật bằng kim loại như kim gút hoặc kim khâu vào các ngõ vào, ngõ ra, các khe cấp và thoát nước hoặc các lỗ thông hơi. Nếu dị vật ngoại lai lọt vào những lỗ này, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường và liên hệ với nhà cung cấp sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây điện giật hoặc thương tổn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC chứa thực phẩm đầy tới miệng hộp đựng và chọn các loại hộp đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh thực phẩm lỏng tràn ra ngoài khi sôi. Bình cổ hẹp cũng có thể bị nổ nếu quá nóng.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC hâm nóng bình sữa em bé khi đang đậy nắp, vì bình có thể nổ nếu quá nóng.

KHÔNG ĐƯỢC chạm vào bộ phận cấp nhiệt hoặc thành bên trong lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước, và giữ cáp điện cách xa các bề mặt nóng.

Không được vận hành lò khi cáp điện hoặc phích cắm đã bị hỏng.

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Điện sẽ được ngắt tự động để đảm bảo an toàn. Quý vị có thể vận hành lò bình thường sau khi để yên 30 phút. Tốt nhất là luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng của vi sóng nếu lò vô tình được bật lên.

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

Nếu chất lỏng tràn vào lò, hãy lập tức ngắt điện và xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được cố tự sửa chữa, tháo rời, hoặc điều chỉnh lò.

- Vì khung sản phẩm có thể nhiễm tĩnh điện cao thế nên có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Quý vị có thể bị phơi nhiễm trước các tia điện từ.
- Khi cần sửa chữa lò, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào lò, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu phát hiện có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ nắp lò đóng để dập tắt lửa;

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về sử dụng

Chỉ sử dụng những dụng cụ phù hợp với lò vi sóng, KHÔNG ĐƯỢC sử dụng hộp đựng bằng kim loại, bát đĩa có trang trí vàng hoặc bạc, xiên hoặc nĩa, v.v... Nhớ gỡ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa.
Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;

Lượng thực phẩm nhỏ đòi hỏi thời gian nấu hoặc hâm nóng ngắn. Nếu sử dụng thời gian nấu bình thường, thực phẩm có thể quá nóng và phát hỏa.

Quý vị có thể nghe thấy tiếng lách cách trong khi vận hành lò (đặc biệt khi rã đông).
Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC cho phép trẻ nhỏ sử dụng hoặc nghịch lò vi sóng. Cũng không nên để trẻ đến gần lò vi sóng khi đang vận hành mà không giám sát. Không nên cất hoặc giấu những đồ vật hấp dẫn trẻ nhỏ phía trên lò.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá lò.

Thận trọng vì các loại thức uống hoặc thực phẩm có thể rất nóng sau khi hâm nóng bằng lò vi sóng.

- Nhất là khi cho trẻ nhỏ ăn, quý vị phải kiểm tra xem thực phẩm đã đủ nguội chưa.

Thận trọng khi hâm nóng các chất lỏng như nước hoặc các thức uống khác.

- Nhớ khuấy đều trong hoặc sau khi nấu.
- Tránh dùng hộp đựng hoặc bình chứa cổ hẹp dễ tuột tay đánh rơi.
- Chỉ lấy hộp đựng thực phẩm ra ít nhất 30 giây sau khi hâm nóng.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây đổ tràn bất ngờ thực phẩm chứa bên trong hộp đựng và gây bỏng.

Không được cầm nắm thực phẩm hoặc các bộ phận bên trong lò ngay sau khi nấu.

- Hãy sử dụng găng tay vì bên trong lò có thể rất nóng và quý vị có thể bị bỏng.
- Nếu quý vị đẩy một chiếc đĩa tráng men hoặc một chiếc chảo không dính chứa thực phẩm về phía trước, thực phẩm có thể sẽ sánh ra ngoài và gây bỏng.

Nếu trên bề mặt lò xuất hiện vết nứt, hãy tắt công tắc điện ngay.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật.

Không được dùng vật sắc nhọn cào trên lớp kính ở cửa lò.

- Hành động này có thể khiến lớp kính bị hư hỏng hoặc vỡ.

Không được đứng trên nóc lò hoặc đặt các đồ vật (như quần áo, tấm đậy lò, nến đang cháy, bát đĩa, hóa chất, các đồ vật bằng kim loại, v.v...) lên trên lò.

- Những đồ vật như vải vóc có thể bị mắc kẹt vào cửa lò.
- Điều này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, gây hư hỏng cho lò, hoặc gây thương tổn cho người.

Không được vận hành lò khi tay đang ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.

- Ngoài việc độc hại cho con người, những hóa chất này còn có thể gây điện giật, hỏa hoạn hoặc gây hư hỏng cho lò.

Không được tạo áp lực lớn hoặc gây va chạm mạnh lên cửa lò hoặc các bộ phận bên trong lò.

- Điều này có thể làm lò biến dạng hoặc gây thương tổn cho người do sự rò rỉ sóng điện.
- Treo đồ vật lên cửa lò có thể khiến lò bị rơi và gây thương tổn cho người.
- Nếu cửa lò bị hư hỏng, xin đừng sử dụng lò và liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Không được đặt lò lên trên một đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc các đồ vật bằng thủy tinh.

- Điều này có thể gây hư hỏng chậu rửa bát hoặc đồ vật thủy tinh.

Chỉ sử dụng lò sau khi đã đóng cửa.

- Sử dụng lò khi lò đang bị nhiễm bẩn bởi các dị vật ngoại lai như thực phẩm thừa có thể sẽ làm hỏng lò.

Thận trọng khi gỡ lớp giấy hoặc màng bọc thực phẩm vừa lấy ra khỏi lò.

- Nếu thực phẩm còn quá nóng, hơi nước nóng có thể đột ngột thoát ra khi quý vị gỡ lớp giấy hoặc màng bọc và có thể khiến quý vị bị bỏng.

Không được rút phích cắm điện của lò bằng cách kéo phần dây, luôn luôn nắm chặt phích cắm và rút thẳng ra khỏi ổ điện.

- Phần dây điện bị hư hỏng có thể gây đoản mạch, hỏa hoạn và/hoặc điện giật.

Không được để mặt hoặc cơ thể gần lò khi đang nấu hoặc khi vừa mở cửa lò sau khi nấu.

- Lưu ý không để trẻ em đến gần lò.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây bỏng do nhiệt.

Không được đặt thực phẩm hoặc những đồ vật nặng trên cửa lò khi mở cửa.

- Thực phẩm hoặc đồ vật có thể rơi và có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Không được làm nguội đột ngột cửa lò, phần bên trong lò, hoặc món ăn bằng cách dội nước lên lò trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Điều này có thể gây hư hỏng cho lò. Hơi nước hoặc các tia nước nóng bắn ra có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Lò không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng khi vệ sinh lò

Không được vệ sinh lò bằng cách phun nước trực tiếp lên lò.
Không được sử dụng các dung dịch benzen, chất tẩy hoặc cồn để vệ sinh lò.

- Điều này có thể làm bay màu, biến dạng, hư hỏng, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Trước khi vệ sinh hoặc tiến hành bảo trì lò, nhớ rút phích cắm điện của lò ra khỏi ổ cắm điện trên tường và lau sạch thực phẩm thừa bám trên cửa và ngăn nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Vì sự an toàn của quý vị, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.

Trong khi vệ sinh lò, các bề mặt có thể nóng hơn bình thường và không nên cho trẻ em đến gần. (chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

Mọi trường hợp chảy tràn phải được loại bỏ trước khi vệ sinh và phải xác định rõ những dụng cụ nào có thể để lại bên trong lò trong khi vệ sinh. (chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

KHUYẾN CÁO Các khuyến cáo khi vệ sinh lò

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Thận trọng khi vệ sinh lò (bên ngoài/bên trong) để không gây thương tổn cho bản thân.

- Quý vị có thể bị thương vì những cạnh sắc của lò.

Không được vệ sinh lò bằng dụng cụ vệ sinh hơi nước.

- Điều này có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

TIẾNG VIỆT

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến quý vị bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước, không để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa lò (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) đệm cửa và các mặt đệm

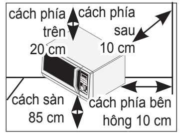
(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Sản phẩm này là một thiết bị ISM nhóm 2 lớp B. Định nghĩa của nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM có phát sinh năng lượng tần số vô tuyến và/hoặc sử dụng năng lượng này dưới hình thức tia bức xạ điện từ dùng trong xử lý vật liệu, thiết bị EDM và hàn hồ quang. Lớp B là những thiết bị phù hợp để sử dụng theo các tiêu chuẩn dân dụng và các tiêu chuẩn nối trực tiếp với lưới điện hạ thế cung cấp năng lượng cho các tòa nhà vì mục đích dân dụng.

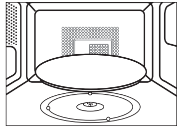
LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Bề mặt đó phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Lấy tất cả những miếng độn bên trong lò khi đóng gói ra khỏi lò.
Lắp vòng xoay và đĩa xoay.
Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.



3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

☛ Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối.
Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230 V, 50 Hz, AC có nối đất. Nếu cáp điện của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế mới bằng một sợi cáp chuyên dụng.

☛ Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

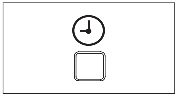
Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, màn hình của lò vi sóng sẽ tự động hiển thị ":0", "88:88" hoặc "12:00".
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Quý vị phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

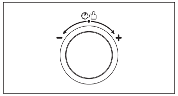
Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.

1.

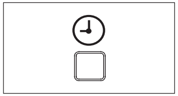
Để hiển thị thời gian ở…	Sau đó, nhấn nút Đồng hồ (Clock) (🕘)...
chế độ 24 giờ	Một lần
chế độ 12 giờ	Hai lần



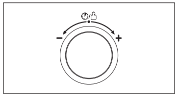
2. Xoay núm **điều chỉnh (dial knob)** để thiết lập giờ.



3. Nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** (🕘).

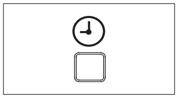


4. Xoay núm **điều chỉnh (dial knob)** để thiết lập phút.



5. Khi thời gian đã hiển thị đúng, nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** (🕘) để khởi động đồng hồ.

   Kết quả: Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò.



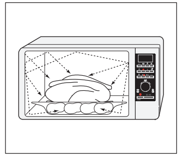
NGUYÊN TẮC HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ VI SÓNG

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.
Quý vị có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu nướng

Nguyên tắc nấu.

1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.



2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuyếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
   - Số lượng và độ chặt
   - Hàm lượng nước
   - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều

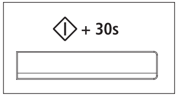
KIỂM TRA XEM LÒ HOẠT ĐỘNG ĐÚNG CHƯA

Quy trình đơn giản sau đây cho phép quý vị thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu quý vị không chắc chắn, hãy xem phần “Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng” ở trang kế tiếp.

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất ngoài phạm vi cho phép (100 % - 900 W), nước sẽ sôi lâu hơn.

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên phải cửa lò.
Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇) và cài đặt thời gian nấu 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇) với số lần tương ứng.



<u>Kết quả:</u> Lò đun nóng nước trong 4 hoặc 5 phút. Nước sẽ sôi khi nấu xong.

LÀM GÌ KHI NGHI NGỜ HOẶC CHẮC CHẮN LÒ VI SÓNG BỊ HƯ HỎNG

Để làm quen với một thiết bị mới luôn đòi hỏi một ít thời gian. Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy thử những giải pháp được đề nghị. Chúng có thể giúp quý vị tiết kiệm thời gian và tránh rắc rối khi phải gọi dịch vụ khách hàng một cách không cần thiết.

Các hiện tượng sau đây khá bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò.
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lò thông hơi.

Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.

- Quý vị đã cài đặt thời gian đúng và nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇) chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Có phải quý vị đã làm mạch điện bị quá tải dẫn đến đứt cầu chì hoặc tắt cầu dao tự động?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Quý vị đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Quý vị có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải quý vị đã để quên muỗng nĩa hoặc một dụng cụ khác bằng kim loại bên trong lò?
- Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường.
  * Giải pháp: Lắp đặt lò cách xa ăng ten tivi hoặc đài.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại.
  * Giải pháp: Rút phích cắm điện rồi cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

Hiển thị thông báo lỗi “E-24"

- Thông báo lỗi "E-24" tự động được kích hoạt trước khi lò vi sóng quá nóng. Nếu thông báo lỗi "E-24" được kích hoạt, hãy nhấn và giữ nút "Dừng/Hủy bỏ (Stop/Cancel)" để chuyển sang chế độ khởi động.

Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp quý vị giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Samsung gần nhất.
Và vui lòng đọc kỹ những thông tin sau:

- Kiểu lò và số sêri, thường được in trên mặt sau của lò
- Chi tiết bảo hành thiết bị
- Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải

Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

NẤU/HÂM NÓNG

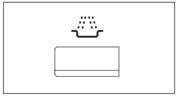
Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

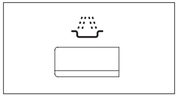
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.

1. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ).

   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   ( ) (chế độ vi sóng)

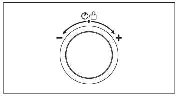


2. Lựa chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ) nhiều lần cho đến khi hiển thị mức yêu cầu. Xem chi tiết trong bảng thông số mức công suất.



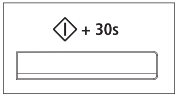
3. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút tròn**.

   Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

   Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Quá trình nấu được bắt đầu, và khi nó kết thúc:
   - Lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.



Nếu quý vị muốn biết mức công suất hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ) một lần. Nếu quý vị muốn thay đổi mức công suất trong khi nấu, hãy nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ) hai hoặc nhiều lần cho đến khi mức công suất mong muốn được đặt.

Nấu nhanh:

Nếu quý vị muốn hâm nóng một đĩa thực phẩm trong thời gian ngắn với mức công suất cao nhất (900 W), chỉ cần nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ) một lần cho mỗi 30 giây nấu. Lò sẽ nấu ngay lập tức.

CÁC MỨC CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT VÀ THỜI GIAN

Chức năng công suất cho phép quý vị lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng. Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Công suất
CAO	100 %	900 W
CAO VỪA	67 %	600 W
VỪA	50 %	450 W
THẤP VỪA	33 %	300 W
RÃ ĐÔNG	20 %	180 W
THẤP	11 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

Nếu quý vị lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao Mức công suất thấp	Giảm Tăng

NGỪNG NẤU

Quý vị có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để ngừng nấu...	Thì…
Tạm thời	Mở cửa lò. **<u>Kết quả:</u>** Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, hãy đóng cửa lò lại và nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⬦).
Hoàn thành	Nhấn nút **Dừng (Stop)** (⊘). **<u>Kết quả:</u>** Dừng nấu. Nếu quý vị muốn hủy cài đặt thông số nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** (⊘) lần nữa.

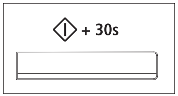
ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

Quý vị có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút **+30 giây (+30s)** cho mỗi 30 giây tăng thêm.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại

Để tăng thêm thời gian nấu thực phẩm, nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⬦) một lần cho mỗi 30 giây muốn tăng thêm.

- Ví dụ: Để thêm 3 phút, nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⬦) 6 lần.



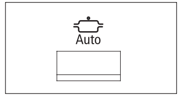
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU TỰ ĐỘNG

Cả năm (5) chức năng Nấu tự động (Auto Cook) (Auto) đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.
Quý vị có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay núm điều chỉnh.

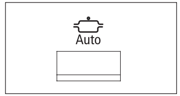
☛ Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

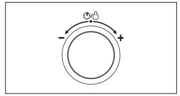
1. Nhấn nút **Nấu tự động (Auto Cook)** (Auto).



2. Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Nấu tự động (Auto Cook)** (Auto). Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.

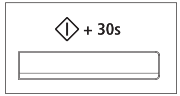


3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách **xoay nút tròn**.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⬦).

   <u>Kết quả:</u> Thực phẩm được nấu theo những thiết lập cài đặt sẵn.
   - Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.



Bảng sau đưa ra nhiều chế độ nấu tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.
Các chế độ số 1 và 2 chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.
Các chế độ số 3 và 4 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng.
Chế độ số 5 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng đối lưu.

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	Rau tươi 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 phút	Cân rau sau khi đã rửa, làm sạch và cắt đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi luộc 200-250 g rau, 45 ml (3 muỗng canh) khi luộc 300-450 g và 60-75 ml (4-5 muỗng canh) khi luộc 500-750 g. Đảo rau sau khi luộc xong. Nếu luộc nhiều rau hơn, hãy đảo rau một lần trong khi luộc.
2.	Khoai tây đã gọt 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 phút	Cân khoai tây sau khi đã gọt vỏ, rửa sạch và cắt đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45 ml (3 muỗng canh) nước khi luộc 300-450 g khoai tây, 60 ml (4 muỗng canh) khi luộc 500-750 g khoai tây.
3.	Cá đút lò 	200-300 g (1 miếng) 400-500 g (1-2 miếng) 600-700 g (2 miếng)	3 phút	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Xếp cá nằm cạnh nhau, ngược đầu đuôi trên rế kim loại phía trên. Trở cá mỗi khi nghe tiếng “bíp”.
4.	Miếng thịt gà 	200-300 g (1 miếng) 400-500 g (2 miếng) 600-700 g (3 miếng)	3 phút	Thoa dầu lên miếng thịt gà và ướp gia vị tiêu, muối và ớt bột. Xếp các miếng thịt gà thành vòng tròn trên rế trên với mặt da quay xuống dưới. Trở gà mỗi khi nghe tiếng “bíp”.
5.	Bò / cừu đút lò 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 phút	Thoa dầu lên thịt bò/cừu và ướp gia vị (chỉ ướp tiêu, muối chỉ được thêm sau khi đã nướng xong). Đặt thịt lên rế dưới và úp mặt phẳng xuống. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Sau khi nướng và trong thời gian chờ cần bọc lại bằng giấy nhôm.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

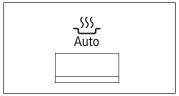
Cả bốn chức năng Tự hâm nóng (Auto Reheat) ( ) cài sẵn bốn thời lượng hâm đã được cài đặt sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.

Quý vị có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay núm điều chỉnh.

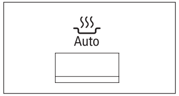
Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

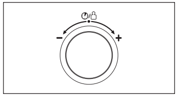
1. Nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat)** ( ).



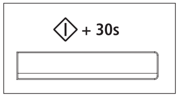
2. Chọn loại thực phẩm sẽ hâm nóng bằng cách nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat)** ( ). Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.



3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách **xoay nút tròn**.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).



<u>**Kết quả:**</u> Thực phẩm được nấu theo những thiết lập cài đặt sẵn.

- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Bảng sau đưa ra nhiều Chế độ Hâm nóng & Nấu Tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến nghị tương ứng khác nhau.
Các chế độ số 1 và 2 chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.
Các chế độ số 3 và 4 sử dụng kết hợp vi sóng và đối lưu nhiệt

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	Thực phẩm chế biến sẵn (giữ lạnh) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 phút	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
2.	Súp / Nước xốt (giữ lạnh) 	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 phút	Đổ súp vào một đĩa sâu lòng hoặc tô sứ có nắp đậy bằng nhựa trong quá trình nấu. Khuấy đều súp ngay khi lò phát ra tiếng kêu “bíp” (lò vẫn tiếp tục vận hành và sẽ ngừng khi quý vị mở cửa). Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.
3.	Bánh Pizza đông lạnh 	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Chúng tôi đề nghị làm nóng lò trước đến nhiệt độ 220 °C trong 5 phút bằng chức năng đối lưu nhiệt. Đặt một miếng bánh pizza đông lạnh (-18 °C) lên rế trên, đặt hai bánh lên rế trên và rế dưới.
4.	Bánh mì nguyên ổ đông lạnh 	100-150 g (2 miếng) 200-250 g (4 miếng) 300-350 g (6 miếng) 400-450 g (8 miếng)	3-5 phút	Chúng tôi đề nghị làm nóng lò trước đến nhiệt độ 180 °C trong 5 phút bằng chức năng đối lưu nhiệt. Đặt từ 2 đến 6 ổ bánh mì đông lạnh (-18 °C) thành vòng tròn trên rế dưới. Đặt 8 ổ bánh mì đông lạnh chia đều trên rế dưới và rế trên. Chương trình này phù hợp với các món bánh đông lạnh có kích thước nhỏ, như bánh mì, bánh mì trắng Ý, và bánh mì baguette cỡ nhỏ.

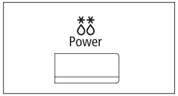
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG

Chức năng Rã đông (Power Defrost) (⁂) cho phép quý vị rã đông thịt, thịt gia cầm, cá, bánh mì, bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Quý vị chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

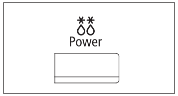
Sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

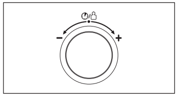
1. Nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** (⁂).



2. Chọn loại thực phẩm sẽ rã đông bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** (⁂). Tham khảo mô tả các thiết lập cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.

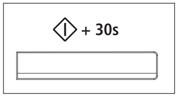


3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách **xoay nút tròn**.



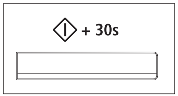
4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).

   Kết quả:
   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc quý vị trở thực phẩm để trong lò.



5. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇) lần nữa để hoàn thành công việc rã đông.

   Kết quả: Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.



Quý vị có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để thực hiện, hãy chọn chức năng vi sóng với mức công suất 180 W. Tham khảo mục “Rã đông” ở trang 43 để biết thêm chi tiết.

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về rã đông, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông.

Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm, sắp bánh mì và bánh ngọt lên trên giấy thấm.

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	Thịt	200-2000 g	20-90 phút	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này phù hợp cho thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, thịt sườn, thịt băm.
2.	Gia cầm	200-2000 g	20-90 phút	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con.
3.	Cá	200-2000 g	20-60 phút	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê.

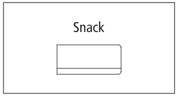
Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
4.	**Bánh mì/ Bánh ngọt** 	125-1000 g	10-60 phút	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. Lò vận hành và sẽ ngừng khi quý vị mở cửa). Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hoặc nguyên ổ, cũng như bánh mì cuộn và bánh mì baguette. Xếp bánh mì nguyên ổ thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không phù hợp cho bánh giòn/bánh vỏ cứng, trái cây và bánh kem lẫn bánh ngọt có phủ sôcôla.
5.	**Trái cây** 	100-600 g	5-20 phút	Xếp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại trái cây.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU MÓN ĂN VẶT

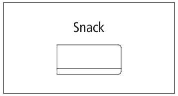
Chức năng Nấu món ăn vặt/Món ăn nhanh (Junior/Snacks) cung cấp sáu chế độ nấu tự động dành cho hamburger, mì ravioli (mì ống cuộn), bắp, cánh gà đông lạnh, các món ăn vặt đông lạnh và nacho (bánh làm bằng bột ngô hoặc khoai tây). Quý vị không cần thiết lập cả thời gian nấu lẫn mức công suất. Quý vị có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay núm điều chỉnh.

Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

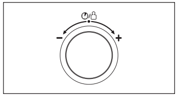
1. Nhấn nút **Món ăn vặt (Snack)**.



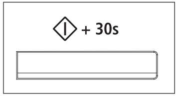
2. Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Món ăn vặt (Snack)**. Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.



3. Chọn lượng dùng thích hợp bằng cách **xoay núm điều chỉnh**.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⟐).



Kết quả: Thực phẩm được nấu theo những thiết lập cài đặt sẵn.

- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

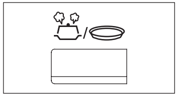
Bảng sau đưa ra các Chương trình tự động dành cho các thức ăn và bánh snack được trẻ em yêu thích và thực phẩm cầm tay phổ biến. Nó trình bày số lượng, thời gian chờ và các khuyến nghị phù hợp.
Các chương trình số 1, 2, 5 và 6 chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.
Chương trình số 3 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng.
Chương trình số 4 sử dụng kết hợp nướng và đối lưu nhiệt.

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	Hamburger (giữ lạnh)	150 g (1 miếng) 300 g (2 miếng)	1-2 phút	Đặt hamburger (bánh mì kẹp thịt bò) hoặc bánh mì kẹp phô mai lên giấy thấm. Đặt một chiếc hamburger vào giữa đĩa xoay, đặt hai chiếc hamburger đối diện nhau trên đĩa xoay. Sau khi hâm nóng xong, hãy trang trí rau diếp, cà chua lát, nước sốt và gia vị lên đó.
2.	Ravioli cỡ nhỏ (giữ lạnh)	200-250 g 300-350 g	3 phút	Cho ravioli cỡ nhỏ làm sẵn và được bảo quản lạnh lên một đĩa nhựa dùng được cho lò vi sóng và đặt vào giữa đĩa xoay. Đục thủng lớp màng bọc ravioli mua sẵn hoặc bọc đĩa nhựa bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Chế độ này thích hợp cho món ravioli (mì ống cuộn), cũng như các món mì dùng chung với nước xốt.
3.	Cánh gà đông lạnh	250 g 500 g	2 phút	Đặt cánh gà hoặc chân gà nhỏ được chế biến sẵn và được bảo quản đông lạnh (đã nấu chín và ướp gia vị) lên rế kim loại phía trên với mặt da quay xuống. Xếp cánh hoặc chân gà thành vòng tròn và để trống ở giữa. Trở ngay khi lò phát ra tiếng kêu “bíp”.
4.	Bánh snack pizza đông lạnh	200 g (5-6 miếng) 300 g (8-9 miếng)	-	Đặt các miếng bánh snack pizza hoặc bánh quich đông lạnh lên rế kim loại phía trên.
5.	Bắp rang	100 g	-	Sử dụng loại bắp dùng trong lò vi sóng. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất và bỏ túi vào giữa đĩa xoay. Khi lò đang hoạt động, bắp sẽ nổ và túi sẽ căng lên. Hãy cẩn thận lúc lấy ra và mở túi.
6.	Nacho (bánh làm bằng bột ngô hoặc khoai tây)	125 g	-	Cho bánh nacho lên đĩa sứ cạn. Thêm 50 g bơ pho mát đặt theo hình ô vuông và thêm gia vị lên mặt bánh. Đặt tất cả lên đĩa xoay.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẤP/NƯỚNG GIÒN TỰ ĐỘNG (MẪU LÒ CE117AE)

Chức năng Hấp & Nướng giòn tự động (Auto Steam & Crusty Cook) () có thời gian nấu được lập trình sẵn. Quý vị không cần chọn thời gian nấu và mức công suất. Quý vị có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay núm điều chỉnh.
Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

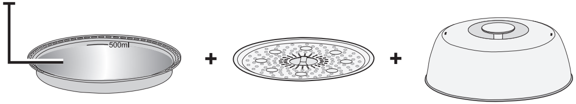
1. Nhấn nút **Hấp & Nướng giòn tự động (Auto Steam & Crusty Cook)** ().



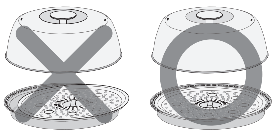
Cách sử dụng Chế độ & Vật chứa

1. Hấp tự động: S-1 đến S-5

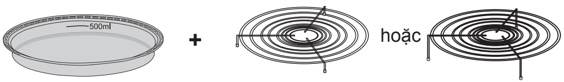
500 ml nước



Khay hấp/đĩa nướng chống dính | Mâm hấp | Nắp vung làm bằng thép không rỉ

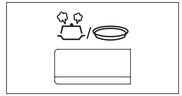


2. Nướng giòn tự động: C-1 đến C-5



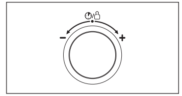
Khay hấp/đĩa nướng chống dính | Rế dưới | Rế trên

2. Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Hấp & Nướng giòn tự động (Auto Steam & Crusty Cook)** (). Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.

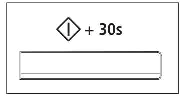


- Hấp tự động: S-1 đến S-5
- Nướng giòn tự động: C-1 đến C-5

3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách **xoay nút tròn**.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ().



Kết quả: Thực phẩm được nấu theo những thiết lập cài đặt sẵn.
- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

KHUYẾN CÁO

- Tuyệt đối không được sử dụng lồng hấp này cho sản phẩm hoặc kiểu lò khác.
  Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Không được sử dụng lồng hấp nếu lồng hấp không có nước hoặc thực phẩm bên trong.
  Hãy nhớ cho ít nhất 500 ml nước vào khay trước khi sử dụng lồng hấp này.
  Nếu lượng nước ít hơn 500 ml, thực phẩm có thể sẽ không chín hẳn, hoặc có thể sẽ gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Cần thận trọng khi lấy đĩa hoặc khay đựng thực phẩm từ bên trong lồng hấp ra sau khi nấu xong, vì đĩa hoặc khay đựng sẽ rất nóng.
- Chỉ được sử dụng lồng hấp ở chế độ “**Hấp/nướng giòn tự động (Auto steam/Crusty cook)** () : **S-1 đến S-5**”.
- Chỉ được sử dụng đĩa nướng chống dính ở chế độ “**Hấp/nướng giòn tự động (Auto steam/Crusty cook)** () : **C-1 đến C-5**”.

KHUYẾN CÁO

- Đảm bảo rằng quý vị gắn nắp vung lồng hấp sao cho vừa khít với khay hấp/đĩa nướng chống dính.
  Trứng hoặc hạt dẻ có thể sẽ nổ nếu nắp vung lồng hấp và khay hấp không được gắn theo đúng hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.

Cách vệ sinh khay hấp/đĩa nướng chống dính.
Vệ sinh khay hấp/đĩa nướng chống dính bằng nước ấm pha thuốc tẩy, sau đó xả bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý rằng
khay hấp/đĩa nướng chống dính không an toàn với máy rửa chén.

Bảng sau giới thiệu nhiều chế độ Hấp & Nướng giòn tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến nghị thích hợp.
Các chế độ này chỉ có thể sử dụng với khay hấp & nướng giòn kèm theo lò. Các chế độ S-1 đến S-5 sử dụng bộ lồng hấp, trong khi các chế độ C-1 đến C-5 chỉ sử dụng đĩa nướng chống dính (khay của bộ lồng hấp).
Với các chế độ hấp (S-1 đến S-5), thời gian nấu phụ thuộc vào kích thước, độ dày và loại thực phẩm. Những chế độ này phù hợp với thực phẩm có kích thước trung bình hoặc thực phẩm được cắt nhỏ. Khi cần hấp những lát thực phẩm dày hoặc những miếng thực phẩm cỡ lớn, hãy đậy kín nắp và để yên trong 2 – 5 phút sau khi nấu.
Khi cần hấp những lát thực phẩm rất mỏng, hoặc trụng rau tươi, chúng tôi đề nghị kết thúc quá trình nấu tự động sớm 2-3 phút bằng cách nhấn nút dừng. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Chuẩn bị	Khuyến cáo
S-1	Rau tươi cắt lát	200-500 g	Lồng hấp cùng với 500 ml nước lạnh	Rửa sạch rau, cắt lát hoặc cắt thành miếng nhỏ bằng nhau. Cho ½ l nước vào khay hấp của lồng hấp. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp, cho rau lên và đậy nắp vung thép không rỉ. Đặt lồng hấp lên đĩa xoay. Chế độ này phù hợp với các loại rau cắt lát hoặc cắt nhỏ như bông cải xanh, bông cải trắng, bông cải tím, và cà rốt cắt mỏng.
S-2	Rau nguyên bẹ	200-800 g	Lồng hấp cùng với 500 ml nước lạnh	Rửa sạch rau. Cho ½ l nước vào khay hấp của lồng hấp. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp, cho rau lên và đậy nắp vung thép không rỉ. Đặt lồng hấp lên đĩa xoay. Chế độ này phù hợp với các loại rau để nguyên bẹ, như bắp non, bông ác-ti-sô, bông cải nguyên bông, khoai tây cỡ nhỏ và bắp cải cắt làm tư.
S-3	Philê Cá	100-600 g	Lồng hấp cùng với 500 ml nước lạnh	Rửa sạch philê cá. Cho ½ l nước vào khay hấp của lồng hấp. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp, đặt các miếng philê cá cạnh nhau trên mâm. Có thể nêm thêm muối, thảo dược và 1-2 muỗng canh nước chanh. Đậy nắp vung thép không rỉ. Đặt lồng hấp lên đĩa xoay. Chế độ trình này phù hợp với các loại philê cá như cá điêu hồng, cá minh thái (pollack) và cá tuyết.
S-4	Trứng luộc	150-500 g	Lồng hấp cùng với 500 ml nước lạnh	Cho ½ l nước vào khay hấp của lồng hấp. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp. Đục thủng vỏ 3-8 quả trứng gà tươi, mỗi quả khoảng 60 g (cỡ trung) và đặt trứng vào các khoang tròn nhỏ trên mâm. Đậy nắp vung thép không rỉ và đặt lồng hấp lên đĩa xoay. Sau khi luộc xong để yên trứng trong 2-5 phút.
S-5	Ức gà	100-600 g	Lồng hấp cùng với 500 ml nước lạnh	Rửa sạch philê ức gà. Cho ½ l nước vào khay hấp của lồng hấp. Có thể nêm thêm thảo dược và gia vị vào nước. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp, xếp các miếng ức gà thành vòng tròn và đậy nắp vung thép không rỉ. Đặt lồng hấp lên đĩa xoay.

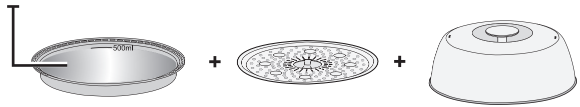
Trước khi sử dụng các chế độ nướng giòn (C1 – C5), hãy làm nóng khay nướng bằng chế độ 600 W + Nướng (600 W + Grill) hoặc 600 W + 250 ºC trong 3-5 phút trên đĩa xoay, vui lòng làm theo chỉ dẫn. Các chế độ này sử dụng kết hợp vi sóng và nướng, hoặc vi sóng và đối lưu nhiệt. Nhớ sử dụng găng tay kèm theo lò khi lấy thực phẩm ra!

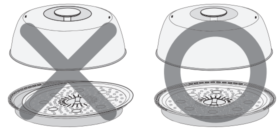
Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng	Chuẩn bị	Khuyến cáo
C-1	Bánh pizza đông lạnh (-18 ºC) 	200 g 300 g 400 g	Đĩa nướng chống dính / Làm nóng ở chế độ 600 W + Nướng (600 W + Grill) trong 5 phút.	Làm nóng đĩa nướng chống dính đặt trên đĩa xoay bằng chế độ 600 W + Nướng (600 W + Grill) trong 5 phút. Đặt bánh pizza đông lạnh lên đĩa nướng chống dính. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên.
C-2	Chả giò cỡ nhỏ đông lạnh (-18 ºC) 	125 g (5 chiếc) 250 g (10 chiếc)	Đĩa nướng chống dính / Làm nóng ở chế độ 600 W + 250 ºC trong 5 phút.	Làm nóng khay nướng đặt trên đĩa xoay bằng chế độ 600 W + 250 ºC trong 5 phút. Đặt chả giò lên đĩa nướng chống dính. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế dưới.
C-3	Bánh mì baguette đông lạnh (-18 ºC) 	150 g (1 ổ) 250 g (2 ổ)	Đĩa nướng chống dính / Làm nóng ở chế độ 600 W + 250 ºC trong 5 phút.	Làm nóng khay nướng đặt trên đĩa xoay bằng chế độ 600 W + 250 ºC trong 5 phút. Đặt một ổ bánh mì baguette nằm lệch tâm trên đĩa nướng chống dính, đặt 2 ổ bánh mì baguette cạnh nhau trên đĩa nướng chống dính. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế dưới. Chế độ này phù hợp với các loại bánh mì baguette phủ rau, thịt nguội và phô mai, v.v...
C-4	Gà tẩm bột đông lạnh (-18 ºC) 	125 g 250 g	Đĩa nướng chống dính / Làm nóng ở chế độ 600 W + Nướng (600 W + Grill) trong 3 phút.	Làm nóng đĩa nướng chống dính đặt trên đĩa xoay bằng chế độ 600 W + Nướng (600 W + Grill) trong 3 phút. Dùng một muỗng canh dầu ăn thoa đều lên khay nướng. Xếp các miếng thịt gà tẩm bột đều nhau trên đĩa nướng chống dính. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên. Đảo thịt khi lò kêu bíp. Sau đó nhấn nút bắt đầu (start) để tiếp tục.
C-5	Bánh mì trung ý (bruschetta) đông lạnh (-18 ºC) 	150 g (4-5 ổ) 300 g (8-9 ổ)	Đĩa nướng chống dính / Làm nóng ở chế độ 600 W + 250 ºC trong 5 phút.	Làm nóng đĩa nướng chống dính đặt trên đĩa xoay bằng chế độ 600 W + 250 ºC trong 5 phút. Xếp bánh mì Trung Ý (bruschetta) thành vòng tròn trên khay nướng. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế dưới.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẤP THỦ CÔNG (MẪU LÒ CE117AE)

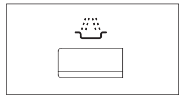
Với lồng hấp này, quý vị không chỉ có thể hấp thực phẩm theo các chế độ tự động mà còn có thể hấp thủ công. Vui lòng tham khảo bảng hấp thủ công bên tay phải.
Quy trình sau đây giải thích cách hấp thủ công.
LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.
Trước hết, đặt lồng hấp (chứa thực phẩm) vào giữa đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.

Sử dụng vật đựng thực phẩm



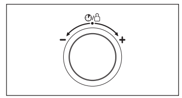


1. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** (♨).

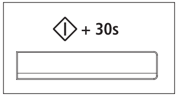


   Kết quả: Mức công suất 900 W (công suất tối đa) xuất hiện trên màn hình:
   Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút ♨ nhiều lần cho đến khi mức phù hợp được hiển thị.
   Thiết lập mức công suất được nêu trong phần hướng dẫn hấp thủ công ở trang kế tiếp (900 W).

2. Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **núm điều chỉnh** theo nhu cầu.
   Vui lòng tham khảo thời gian nấu được nêu trong phần hướng dẫn hấp thủ công ở trang kế tiếp.



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (⟐).



Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.

1) Bắt đầu nấu và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

KHUYẾN CÁO

- Tuyệt đối không được sử dụng lồng hấp này cho sản phẩm hoặc kiểu lò khác.
  Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Không được sử dụng lồng hấp nếu lồng hấp không có nước hoặc thực phẩm bên trong.
  Hãy nhớ cho ít nhất 500 ml nước vào khay trước khi sử dụng lồng hấp này.
  Nếu lượng nước ít hơn 500 ml, thực phẩm có thể sẽ không chín hẳn, hoặc có thể sẽ gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Cần thận trọng khi lấy đĩa hoặc khay đựng thực phẩm từ bên trong lồng hấp ra sau khi nấu xong, vì đĩa hoặc khay đựng sẽ rất nóng.
- Đảm bảo rằng quý vị gắn nắp vung lồng hấp sao cho vừa khít với khay hấp/đĩa nướng chống dính.
  Trứng hoặc hạt dẻ có thể sẽ nổ nếu nắp vung lồng hấp và khay hấp không được gắn theo đúng hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.

Cách vệ sinh khay hấp/đĩa nướng chống dính.
Vệ sinh khay hấp/đĩa nướng chống dính bằng nước ấm pha thuốc tẩy, sau đó xả bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý rằng
khay hấp/đĩa nướng chống dính không an toàn với máy rửa chén.

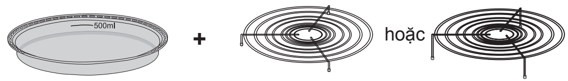
Rót 500 ml nước lạnh vào khay hấp của lồng hấp. Gắn mâm hấp lên trên khay hấp, cho thực phẩm lên mâm và đậy nắp vung thép không rỉ. Đặt lồng hấp lên đĩa xoay. Thời gian nấu phụ thuộc vào kích thước, độ dày và loại thực phẩm.
Khi cần hấp những lát thực phẩm mỏng hoặc những miếng nhỏ, chúng tôi đề nghị giảm bớt thời gian nấu. Khi cần hấp những lát thực phẩm dày hoặc những miếng lớn, quý vị có thể thêm thời gian nấu.
Lấy các mức công suất và thời gian nấu trong bảng này làm chuẩn khi hấp thực phẩm.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Nước lạnh (ml)	Công suất	Thời gian (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh, bông cải	400 g	500	900 W	12-18	Rửa sạch bông cải. Cắt nhỏ bông cải thành những miếng bằng nhau. Xếp các miếng bông cải rải đều trên khay hấp.
Cà rốt	400 g	500	900 W	15-20	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Xếp các lát cà rốt rải đều trên khay hấp.
Bông cải trắng / Tím nguyên bông	600 g	500	900 W	20-25	Rửa sạch bông cải và đặt lên khay hấp.
Bắp non	400 g (2 miếng)	500	900 W	23-28	Rửa sạch bắp non. Xếp các quả bắp non cạnh nhau trên khay hấp.
Bí xanh	400 g	500	900 W	10-15	Rửa sạch bí xanh và cắt lát bằng nhau. Xếp các lát bí rải đều trên khay hấp.
Rau nhiều loại đông lạnh	400 g	500	900 W	18-23	Xếp rau nhiều loại đông lạnh (-18 °C), như bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt cắt lát rải đều trên khay hấp.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Nước lạnh (ml)	Công suất	Thời gian (phút)	Hướng dẫn
Khoai tây (nhỏ)	500 g	500	900 W	25-30	Rửa sạch khoai tây và xâm vỏ khoai bằng nĩa. Xếp các củ khoai tây nguyên cách đều nhau trên khay hấp.
Táo	800 g (4 quả táo)	500	900 W	15-20	Rửa sạch và lấy lõi táo. Xếp các quả táo đứng thẳng cạnh nhau trên khay hấp.
Trứng	4-6 quả trứng	500	900 W	15-20	Đục lỗ trên vỏ 4-6 quả trứng gà tươi (cỡ trung bình) và đặt chúng vào các khoang tròn nhỏ trên khay hấp. Sau khi hấp xong, hãy để yên trong 2-5 phút.
Tôm xanh	250 g (5-6 miếng)	500	900 W	10-15	Ướp tôm xanh với 1-2 muỗng canh nước chanh. Xếp tôm rải đều trên khay hấp.
Philê cá (cá tuyết, cá điêu hồng)	500 g (2-3 miếng)	500	900 W	12-17	Ướp philê cá với 1-2 muỗng canh nước chanh và thêm thảo dược và gia vị (ví dụ như hương thảo). Xếp các miếng philê cá rải đều trên khay hấp.
Philê ức gà	400 g (2 miếng philê)	500	900 W	20-25	Rửa sạch philê ức gà. Xếp các miếng philê ức gà cạnh nhau trên khay hấp.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG GIÒN THỦ CÔNG (MẪU LÒ CE117AE / CE117AT)

Thông thường, khi nấu trong lò vi sóng ở chế độ nướng hoặc vi sóng trong lò nướng/đối lưu, thức ăn như bánh ngọt và bánh pizza bị đọng nước ở nút bấm cạnh bên. Sử dụng đĩa nướng chống dính của Samsung giúp thực phẩm được nướng giòn hơn.
Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...



Khay hấp/đĩa nướng chống dính — Rế dưới — Rế trên

1. Làm nóng đĩa nướng chống dính trước như mô tả ở phần trên.

☛ Trước khi sử dụng đĩa nướng chống dính, hãy làm nóng khay trước bằng cách sử dụng chế độ nấu kết hợp trong 3 đến 5 phút:
- Kết hợp nướng đối lưu (250 ºC) và vi sóng. (mức công suất 600 W)
- Kết hợp nướng và vi sóng. (mức công suất 600 W)

☛ Luôn luôn sử dụng găng tay vì đĩa nướng chống dính sẽ rất nóng.

2. Thoa dầu ăn lên đĩa nướng chống dính nếu quý vị sắp nướng các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để món ăn được vàng đều.

Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.

Có thể sử dụng tấm lót bằng nhựa để tránh trầy xước bề mặt của đĩa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi đĩa trước khi cắt.

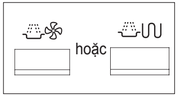
3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.

☛ Không được đặt bất kỳ vật chứa không chịu nhiệt nào lên đĩa nướng chống dính (ví dụ như bát nhựa).

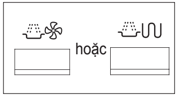
4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.

☛ Tuyệt đối không đặt đĩa nướng chống dính trong lò mà không có đĩa xoay.

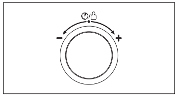
5. Nhấn nút **Kết hợp (Combi)** (hoặc).



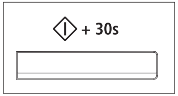
6. Chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Kết hợp (Combi)** (hoặc).



7. Thiết lập thời gian nấu bằng cách xoay **núm điều chỉnh** cho đến khi thời gian nấu thích hợp được hiển thị.



8. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ().



Kết quả: Bắt đầu nấu.

- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Cách vệ sinh khay hấp/đĩa nướng chống dính.
Vệ sinh khay hấp/đĩa nướng chống dính bằng nước ấm pha thuốc tẩy, sau đó xả bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý rằng
khay hấp/đĩa nướng chống dính không an toàn với máy rửa chén.

Chúng tôi đề nghị làm nóng đĩa nướng chống dính ngay trên đĩa xoay. Làm nóng đĩa nướng chống dính bằng chế độ 600 W + Nướng (600 W + Grill) hoặc 600 W + Nướng đối lưu (250 ºC) trong 5 phút, và tuân theo các thời gian nấu và hướng dẫn trong bảng sau đây.

Thực phẩm	Số lượng	Thời gian làm nóng (phút)	Chế độ nấu	Thời gian nấu (phút)	Khuyến cáo
Thịt lợn muối xông khói	4-6 lát (80 g)	3	600 W + Nướng	3-4	Làm nóng đĩa nướng chống dính. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên khay. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên.
Cà chua nướng	200 g	3	300 W + Nướng	3-4	Làm nóng đĩa nướng chống dính. Cắt đôi cà chua và xếp lên khay. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp cà chua thành vòng tròn trên khay và đặt khay lên rế trên.
Trứng ốp la	300 g	3-4	450 W + Nướng	3½-4½	Đập 3 quả trứng gà, cho thêm 2 muỗng canh sữa, thảo dược và gia vị. Cắt hột lựu một quả cà chua. Làm nóng đĩa nướng chống dính, cho cà chua lên khay, tiếp theo cho trứng lên khay và thêm 50 g phô mai trét đều. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên.

Thực phẩm	Số lượng	Thời gian làm nóng (phút)	Chế độ nấu	Thời gian nấu (phút)	Khuyến cáo
Rau nướng	250 g	3-4	450 W + Nướng	7-8	Làm nóng đĩa nướng chống dính và thoa một muỗng canh dầu ăn lên khay. Xếp các lát rau tươi như tiêu hột, hành củ, bí xanh và nấm lên khay. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên.
Chả giò nhỏ đông lạnh được phủ gia vị	250 g	2-3	giai đoạn 1: 300 W + 250 ºC giai đoạn 2: Chỉ nướng	giai đoạn 1: 5-6 giai đoạn 2: 4-5	Làm nóng đĩa nướng chống dính. Xếp chả giò rải đều trên khay. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế dưới.
Bánh Pizza đông lạnh	350 g	4-5	600 W + Nướng	6-8	Làm nóng đĩa nướng chống dính. Đặt bánh pizza đông lạnh lên khay. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên.
Bánh mì baguette (đông lạnh)	250 g	3-4	300 W + 220 ºC	10-12	Làm nóng đĩa nướng chống dính. Đặt hai ổ bánh mì baguette đông lạnh được phủ rau, thịt nguội và phô mai, v.v... Đặt đĩa nướng chống dính lên rế dưới.
Gà tẩm bột (đông lạnh)	250 g	4	600 W + Nướng	6-7	Làm nóng đĩa chống dính. Thoa một muỗng canh dầu ăn lên đĩa nướng chống dính. Đặt các miếng gà tẩm bột lên khay. Đặt đĩa nướng chống dính lên rế trên. Trở mặt sau 4-5 phút.

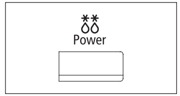
NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN

Lò vi sóng của quý vị có thể được lập trình để nấu thực phẩm trong vòng ba bước (Đối lưu (Convection), Vi sóng+Đối lưu (Microwave+Convection) và chế độ Làm nóng lò nhanh (Fast Preheat) không được dùng để nấu nhiều giai đoạn). Ví dụ: Quý vị muốn rã đông và nấu luôn mà không cần thao tác lại trên lò cho mỗi bước. Quý vị có thể rã đông và nấu con gà 1,8 kg theo ba bước:

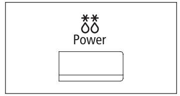
- Rã đông
- Nấu vi sóng trong 30 phút
- Nướng trong 15 phút

☛ Rã đông là bước đầu tiên. Các chế độ Kết hợp (Combination) và Nướng (Grill) chỉ có thể được sử dụng một lần trong hai giai đoạn còn lại. Tuy nhiên, chế độ vi sóng có thể được sử dụng hai lần (ở hai mức công suất khác nhau).

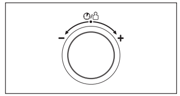
1. Nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** ( ).



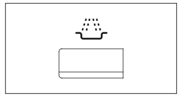
2. Chọn loại thực phẩm sẽ rã đông bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** ( ).



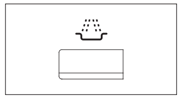
3. Thiết lập khối lượng thực phẩm bằng cách xoay **núm điều chỉnh** một số lần thích hợp.
(1800 g trong ví dụ này)



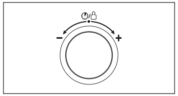
4. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ).



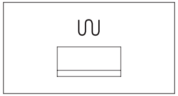
5. Thiết lập mức công suất của vi sóng bằng cách nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ) để chọn mức công suất thích hợp. (450 W trong ví dụ này)



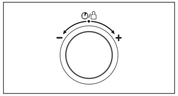
6. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút tròn**.
(30 phút trong ví dụ này)



7. Nhấn nút **Nướng (Grill)** (ꟺ).



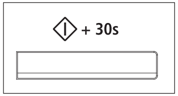
8. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút tròn**.
(15 phút trong ví dụ này)



9. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).

Kết quả: Bắt đầu nấu:

- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

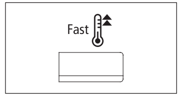


LÀM NÓNG LÒ NHANH

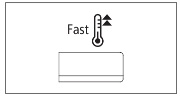
Để nấu bằng đối lưu nhiệt, cần thiết là quý vị phải làm nóng lò đến nhiệt độ thích hợp trước khi đặt thực phẩm vào lò. Khi lò đạt nhiệt độ đúng yêu cầu, nó được duy trì trong khoảng 10 phút; rồi thì nó tự động tắt.
Hãy kiểm tra thiết bị đun nóng có ở đúng loại vị trí nấu mà quý vị yêu cầu không.

1. Nhấn nút **Làm nóng lò nhanh (Fast Preheat)** (Fast).

Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
250 °C (nhiệt độ)



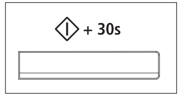
2. Nhấn nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)** (Fast) một hoặc nhiều lần để đặt nhiệt độ.



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** (◇).

Kết quả: Lò được làm nóng đến nhiệt độ đúng yêu cầu.

- Vào lúc đến nhiệt độ đã đặt, lò sẽ bíp 6 lần và nhiệt độ được giữ trong 10 phút.
- Sau 10 phút, tiếng bíp 4 lần và hoạt động sẽ ngừng.



Trường hợp nhiệt độ bên trong đã đạt nhiệt độ đã đặt, tiếng bíp 6 lần khi nhiệt độ và nhiệt độ đã đặt được giữ trong 10 phút.

Nếu quý vị muốn biết nhiệt độ hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Làm nóng lò nhanh (Fast Preheat)** (Fast).

NẤU BẰNG ĐỐI LƯU NHIỆT

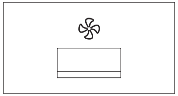
Chế độ đối lưu cho phép quý vị nấu thực phẩm cùng một cách như với một lò cổ điển. Chế độ vi sóng không được dùng. Quý vị có thể đặt nhiệt độ như mong muốn trong phạm vi từ 40 đến 250 theo tám cấp cài đặt sẵn. Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

Nếu quý vị muốn làm nóng lò nhanh, vui lòng xem trang 31.

- Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
- Quý vị có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu quý vị dùng rế dưới.

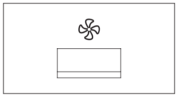
Kiểm tra để xác định bộ phận cấp nhiệt nằm đúng vị trí trên trục ngang và đĩa xoay nằm đúng vị trí. Mở cửa, đặt hộp đựng thực phẩm lên rế dưới và đặt lên đĩa xoay.

1. Nhấn nút **Đối lưu (Convection)** ( ).

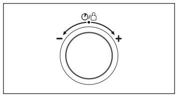


Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
(chế độ đối lưu)
250 °C (nhiệt độ)

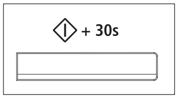
2. Nhấn nút **Đối lưu (Convection)** ( ) một hoặc nhiều lần để đặt nhiệt độ.
(Nhiệt độ: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút tròn**.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).



Kết quả: Bắt đầu nấu:
- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số "0" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

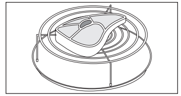
Nếu quý vị muốn biết nhiệt độ hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Làm nóng lò nhanh (Fast Preheat)** (Fast).

NƯỚNG

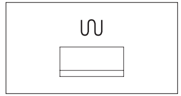
Chế độ nướng cho phép quý vị nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

- Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
- Quý vị có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu quý vị dùng rế trên.

1. Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế.

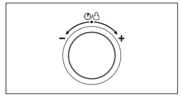


2. Nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ).

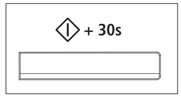


Kết quả: Các chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
(chế độ nướng)
- Quý vị không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

3. Thiết lập thời gian nướng bằng cách xoay **núm điều chỉnh**.
- Thời gian nướng tối đa là 60 phút.



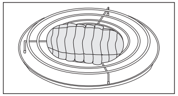
4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).



Kết quả: Bắt đầu nướng:
- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số "0" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

CHỌN PHỤ KIỆN

Nấu đối lưu truyền thống đòi hỏi dụng cụ nấu. Tuy vậy, quý vị chỉ cần sử dụng dụng cụ nấu mà quý vị dùng trong lò bình thường.



Các vật đựng an toàn với vi sóng thường không thích hợp với nấu đối lưu; không được dùng các vật đựng bằng nhựa, đĩa, ly giấy, khăn v.v...

Nếu quý vị muốn để chọn một chế độ nấu hỗn hợp (vi sóng và nướng hoặc đối lưu), dùng dụng cụ đựng an toàn với vi sóng và lò nấu. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của quý vị.

☛ Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, vui lòng tham khảo hướng dẫn về dụng cụ nấu ở trang 37.

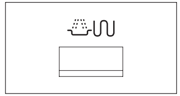
KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Quý vị cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

☛ LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Các đĩa thủy tinh và gốm là lý tưởng nhất vì chúng cho phép vi sóng thâm nhập thực phẩm một cách đều đặn và cân bằng.

LUÔN LUÔN sử dụng găng tay của lò khi chạm vào các vật đựng thực phẩm bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
Quý vị có thể cải thiện hiệu quả nấu và nướng nếu sử dụng rế trên.

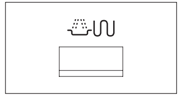
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên rế thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu. Đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



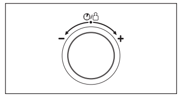
1. Nhấn nút **Vi sóng+Nướng (Microwave+Grill)** ( ).

   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

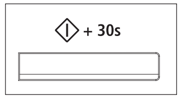
	(chế độ kết hợp vi sóng & nướng)
600 W	(công suất đầu ra)



2. Hãy chọn mức công suất thích hợp bằng cách nhấn nút **Vi sóng+Nướng (Microwave+Grill)** ( ) cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (300-600 W).
   - Quý vị không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút tròn**.
   - Thời gian nấu tối đa là 60 phút.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

   Kết quả:
   - Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.
   - Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

KẾT HỢP VI SÓNG VÀ ĐỐI LƯU

Nấu kết hợp cả năng lượng vi sóng và đối lưu. Không cần làm nóng lò nhanh vì năng lượng vi sóng là có sẵn tức thời.
Nhiều thực phẩm có thể được nấu trong chế độ kết hợp, đặc biệt:

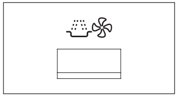
- Quay thịt và thịt gia cầm
- Bánh nướng và bánh ngọt
- Món trứng và phô mai

LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Các đĩa thủy tinh và gốm là lý tưởng nhất vì chúng cho phép vi sóng thâm nhập thực phẩm một cách đều đặn và cân bằng.

LUÔN LUÔN sử dụng găng tay của lò khi chạm vào các vật đựng thực phẩm bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
Quý vị có thể nấu và rán vàng hiệu quả hơn nếu sử dụng rế dưới.

Mở cửa lò. Đặt thức ăn lên đĩa xoay hoặc trên rế dưới rồi đặt trên đĩa xoay. Đóng cửa lò. Thiết bị đun nóng phải ở vị trí nằm ngang.

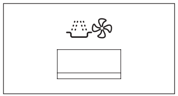
1. Nhấn nút **Vi sóng+Đối lưu (Microwave+Convection)** ( ).

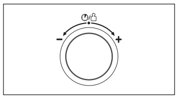
   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

	(chế độ kết hợp vi sóng & đối lưu)
600 W	(công suất đầu ra: Bật qua chế độ nhiệt độ sau đây trong 2 giây)
250 °C	(nhiệt độ)

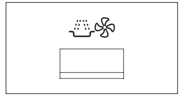
2. Chọn nhiệt độ bằng cách nhấn nút **Vi sóng+Đối lưu (Microwave+Convection)** ( ). (Nhiệt độ: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

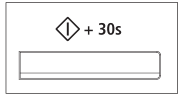
3. Cài đặt thời gian bằng cách **xoay nút tròn**.
   - Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

4. Đặt mức công suất thích hợp bằng cách nhấn nút **Vi sóng+Đối lưu (Microwave+Convection)** ( ) cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ( ).

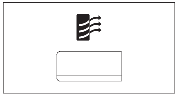
   Kết quả:
   - Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.
   - Lò được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu và rồi việc nấu vi sóng tiếp tục cho đến khi thời gian nấu kết thúc.
   - Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Nếu quý vị muốn biết nhiệt độ hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Làm nóng lò nhanh (Fast Preheat)** (Fast).

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG KHỬ MÙI (MẪU LÒ CE117A / CE117 AT)

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thực phẩm có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò.
Trước hết là lau sạch trong lò.

Nhấn nút **Khử mùi (Deodorize)** sau khi quý vị vệ sinh lò xong. Quý vị sẽ nghe 4 tiếng bíp.

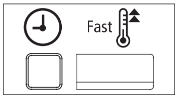


- Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút.
- Quý vị cũng có thể điều chỉnh thời gian **Khử mùi (Deodorize)** bằng cách nhấn nút **+30 giây (+30s)**.
- Thời gian khử mùi tối đa là 60 phút.

KHÓA AN TOÀN CHO LÒ VI SÓNG

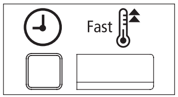
Lò vi sóng của quý vị được trang bị một chế độ đặc biệt an toàn với trẻ em, cho phép “khóa” lò khiến trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vô ý vận hành nó.
Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn các nút **Đồng hồ (Clock)** (◷) và **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)** (Fast) cùng lúc (giữ trong khoảng 3 giây).



Kết quả:
- Lò được khóa.
- Ký hiệu sau được hiển thị “**L**”.

2. Để mở khóa lò, nhấn các nút **Đồng hồ (Clock)** (◷) và **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)** (Fast) lần nữa (giữ trong khoảng 3 giây).

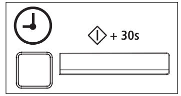


Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

TẮT TIẾNG KÊU BÍP

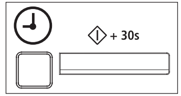
Quý vị có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào quý vị muốn.

1. Nhấn đồng thời nút **Bắt đầu (Start)** (◇) và **nút Đồng hồ (Clock)** (◷) (giữ trong khoảng 1 giây).



Kết quả: Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.

2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Bắt đầu (Start)** (◇) và **nút Đồng hồ (Clock)** (◷) lần nữa (giữ trong khoảng 1 giây).



Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.

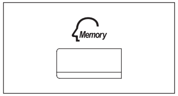
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG GHI NHỚ CÁCH NẤU (MẪU LÒ CE117A / CE117AT)

Nếu quý vị thường xuyên nấu hoặc hâm nóng cùng một loại thực phẩm hằng ngày, thì quý vị có thể lưu thời gian nấu và mức công suất nấu vào bộ nhớ của lò, để khỏi phải cài đặt lại mỗi khi nấu.

Lưu các cài đặt.

1. Để lập trình... **Sau đó, hãy nhấn nút Ghi nhớ (Memory) ...**

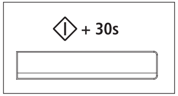
Cài đặt	Một lần (Hiển thị **P**)
Cài đặt lại	Hai lần (Hiển thị **P**)



2. Cài đặt chế độ nấu như bình thường.
(Vi sóng, Nướng, Vi sóng+Nướng, Đối lưu,Vi sóng+Đối lưu)
(MW, Grill, MW+Grill, Convection, MW+Convection)

3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ().

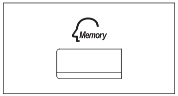
Kết quả: Bây giờ các cài đặt của quý vị đã được lưu lại trong bộ nhớ của lò.



Sử dụng cài đặt.

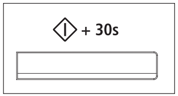
Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay.

1. Nhấn nút **Bộ nhớ (Memory)** .



2. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** ().

Kết quả: Thực phẩm đã được nấu theo yêu cầu.



TẮT CHỨC NĂNG ĐĨA XOAY BẰNG TAY

Nút bật/tắt đĩa xoay (turntable on/off) () cho phép quý vị sử dụng các đĩa thực phẩm lớn chiếm hết không gian của lò bằng cách không cho phép đĩa xoay (chỉ sử dụng trong chế độ nấu thủ công).

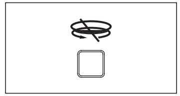
Kết quả có thể không được như mong muốn trong trường hợp này vì thực phẩm sẽ chín không đều. Chúng tôi đề nghị quý vị thỉnh thoảng tự xoay đĩa nửa vòng trong thời gian nấu.

CẢNH BÁO: Không bao giờ để cho đĩa xoay khi không có thực phẩm trong lò.

Lý do: Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng lò.

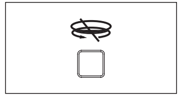
1. Nhấn nút **Bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** ().

Kết quả: Đĩa xoay sẽ không xoay.



2. Để cho đĩa xoay lại, nhấn nút **Bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** () một lần nữa.

Kết quả: Đĩa xoay sẽ xoay.



Không được nhấn nút **Bật/tắt đĩa xoay (Turnable on/off)** () trong quá trình nấu. Hãy hủy bỏ quá trình nấu trước khi nhấn nút **Bật/tắt đĩa xoay (Turnable on/off)** ().

HƯỚNG DẪN VỀ DỤNG CỤ NẤU

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, quý vị không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc bọc giấy báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc trang trí kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Hộp chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Túi dùng cho tủ lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : **Khuyến nghị**
✓✗ : **Cẩn thận khi sử dụng**
✗ : **Không an toàn**

HƯỚNG DẪN NẤU

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150 g	600 W	5-6	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Bông cải xanh	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu	300 g	600 W	7-8	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu xanh	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/ đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7-8	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Nấu có đậy nắp.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước khi chờ nguội để thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp. Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (Luộc sơ)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh.
Gạo lức (Luộc sơ)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (Gạo+Gạo dại)	250 g	900 W	16-17	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (Gạo+Ngũ cốc)	250 g	900 W	17-18	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	900 W	10-11	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (900 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	6-6½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250 g	4½-5	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải xúp lơ	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	4-4½	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250 g	3½-4	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	4-4½	3	Cắt tỏi thành lát dày.
Nấm	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Củ hành	250 g	5-5½	3	Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250 g	5½-6	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của quý vị sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn.
Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn.
Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng.
Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng). Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, quý vị cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ:
Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ:
Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thực phẩm dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

TIẾNG VIỆT

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống (cà phê, trà và nước)	150 ml (1 tách) 250 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách đặt ở trung tâm, 2 tách đặt đối diện nhau, 3 tách đặt trên một hình tròn. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều.
Súp (giữ lạnh)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (giữ lạnh)	350 g	600 W	3½-4½	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước sốt (giữ lạnh) vào mì ống	350 g	600 W	4-5	3	Đặt mì ống (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình quý vị có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Trở thực phẩm, làm ráo nước và tách riêng từng phần càng sớm càng tốt. Thỉnh thoảng kiểm tra thực phẩm để đảm bảo rằng thực phẩm không nóng lên.
Nếu những phần nhỏ và mỏng hơn của thực phẩn bắt đầu nóng lên, hãy bọc chúng lại bằng giấy nhôm trong suốt quá trình rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Mọi thực phẩm đông lạnh cần rã đông ở mức công suất (180 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt				
Bò cắt lát	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Miếng thịt heo	250 g	7-8		
Thịt gia cầm				
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	14-15	15-60	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Nguyên con gà	1200 g	32-34		
Cá				
Philê Cá	200 g	6-7	10-25	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Nguyên con cá	400 g	11-13		
Trái cây				
Quả mọng	300 g	6-7	5-10	Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn).
Bánh mì				
Bánh mì nguyên ổ (mỗi ổ 50 g)	2 ổ 4 ổ	1-1½ 2½-3	5-20	Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	4-4½		
Bánh mì Đức (bột mì + bột lúa mạch)	500 g	7-9		

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 2-3 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:
Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:
Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:
Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Vì tính năng xoay của đĩa xoay nên thực phẩm trong lò sẽ được chín đều. Kiểu lò này cung cấp ba (3) chế độ kết hợp:
600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng
Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:
Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:
Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 2-3 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 ổ (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	3-4	2-3	Đặt các lát bánh mì cạnh nhau trên rế trên.
Cà chua nướng	400 g	300 W + Nướng	5-6	-	Sử dụng cà chua loại nhỏ. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 ổ (300 g)	300 W + Nướng	4½-5½	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút
Bánh mì nướng Hawaii (với thịt nguội, dứa, lát phô mai)	4 ổ (500 g)	300 W + Nướng	6½-7½	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.
Khoai tây nướng	500 g	600 W + Nướng	7-8	-	Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.
Khoai tây Gratin / rau (giữ lạnh)	450 g	450 W + Nướng	9-11	-	Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Táo nướng	2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	6½-7½	-	Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế dưới.
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	9-10	7-8	Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Bò bít tết (tái)	400 g (2 miếng)	Chỉ nướng	12-13	11-12	Phết dầu ăn lên bò bít tết. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Cá đút lò	400-500 g	300 W + Nướng	5½-6½	5-6	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Xếp hai con cá cạnh nhau (ngược đầu đuôi) lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

ĐỐI LƯU

Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến trong lò hơi truyền thống.
Thiết bị đun nóng và vị trí quạt nằm ở phía sau, để cho hơi nóng có thể lưu thông.

Dụng cụ nấu dùng cho nấu bằng đối lưu:
Tất cả các dụng cụ có thể dùng cho lò truyền thống, tấm nướng và chảo nướng - bất kỳ dụng cụ nào quý vị có thể dùng cho lò đối lưu truyền thống - đều có thể được sử dụng.

Thực phẩm thích hợp để nấu bằng đối lưu:
Tất cả các loại bích quy, bánh nướng, bánh mì ổ và bánh ngọt nên được nấu bằng chế độ này cũng như các loại bánh ngọt nhiều hoa quả, bánh bao làm từ trứng và bánh trứng chiên phồng.

VI SÓNG + ĐỐI LƯU

Chế độ này kết hợp năng lượng vi sóng với hơi nóng và vì vậy nó rút ngắn thời gian nấu nướng mà lại làm cho thực phẩm vàng và giòn.
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến ở lò nấu có hơi nóng được lưu thông do có quạt ở phía sau.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + đối lưu:
Phải là các loại vật liệu cho vi sóng đi qua. Phải chịu nhiệt (như thủy tinh, sứ không có viền kim loại); tương tự như các loại đồ dùng để nấu được miêu tả trong chế độ Vi sóng + Nướng.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng + đối lưu:
Tất cả các loại thịt và thịt gia cầm cũng như các món thịt hầm và bò đút lò, bánh xốp và bánh ngọt có ít hoa quả, bánh patê và bánh phết trái cây nghiền, rau củ nướng, bánh nướng và bánh mì.

Hướng dẫn nấu đối lưu dành cho thực phẩm tươi sống và đông lạnh

Làm nóng lò đối lưu với chức năng làm nóng tự động để đạt được nhiệt độ mong muốn.Sử dụng mức công suất và thời gian theo hướng dẫn trong bảng này để nấu bằng đối lưu nhiệt. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút)	Hướng dẫn
Pizza					
Pizza đông lạnh (nướng sẵn)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Đặt pizza lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Mì ống					
Lasagne (bột trộn cà chua, nước xốt, phô mai) đông lạnh	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Đặt vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt thích hợp hay vẫn để chúng nguyên trong bao (hãy chú ý rằng điều này thích hợp cho vi sóng và nướng bằng lò). Đặt lasagne đông lạnh lên rế dưới. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Thịt					
Thịt bò nướng/ Thịt cừu nướng (tái)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Phết dầu lên thịt bò/thịt cừu và cho thêm gia vị: tiêu, muối và ớt tây. Đặt thịt lên rế dưới, mặt có mỡ hướng xuống dưới trước. Sau khi nấu xong, bọc thịt trong giấy nhôm và chờ từ 10-15 phút.
Gà nướng	900-1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Phết dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Chờ trong 5 phút.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút)	Hướng dẫn
Bánh mì					
Bánh mì cuộn tươi	4 ổ (200 g)	Chỉ 200 °C	13-15	-	Đặt các bánh mì ổ theo hình vòng tròn lên rế dưới. Sử dụng găng tay khi lấy ra! Chờ trong vòng 2-3 phút.
Bánh mì tỏi nướng (giữ lạnh, nướng sẵn)	200 g (1 ổ)	180 W + 220 °C	10-12	-	Đặt bánh mì baguette giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Bánh ngọt					
Bánh nhân táo (bột nhào tươi)	500 g	Chỉ 180 °C	40-45	-	Cho bột nhào tươi (300 g) vào một khuôn nướng tròn nhỏ bằng kim loại đen (đường kính 18 cm). Thêm các lát táo (200 g) lên trên. Đặt bánh lên rế bên dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 5-10 phút.
Bánh nướng xốp loại nhỏ (bột nhào tươi)	12 x 30 g (350-400 g)	Chỉ 200 °C	15-18	-	Đổ đều bột nhào trên các đĩa có lót giấy muffin. Đưa các đĩa này lên rế bên dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.
Bánh bích quy (bột nhào tươi)	100-150 g	Chỉ 200 °C	9-12	-	Làm nóng lò và khuôn nướng tròn bằng kim loại hoặc dùng đĩa nướng chống dính của lò. Đặt bánh lên lò. Xếp bánh lên khay hoặc khuôn.
Bánh ngọt đông lạnh	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Đặt bánh ngọt đông lạnh ngay lên rế dưới. Sau khi rã đông và hâm nóng xong, hãy chờ từ 15-20 phút.

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ
Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 900 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 900 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay

☛ **LUÔN LUÔN** đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.

☛ Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có thể gây nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm pha xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

KHÔNG ĐƯỢC làm đổ nước vào các lỗ thông hơi. **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng bất kỳ thiết bị tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không còn các dị vật rất nhỏ bám trên đệm cửa:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Vệ sinh khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng phải để lò thật nguội trước khi tiến hành để tránh thương tổn.

Các chỉ dẫn cho phạm vi nấu nướng, ngăn bên lò sưởi cũng như phần lò nướng sẽ chỉ rõ rằng máy làm sạch bằng hơi nước sẽ không được sử dụng để làm sạch lò.

BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của quý vị.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ những nhân viên kỹ thuật đầy đủ chuyên môn mới được sửa chữa.

☛ **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** tháo vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần sửa chữa hoặc quý vị cảm thấy nghi ngờ về tình trạng của lò:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

Nếu quý vị muốn tạm cất lò đi, nên chọn một nơi khô ráo, sạch bụi.

- **Lý do:** Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Công suất tối đa Vi sóng Nướng (thiết bị đun nóng) Đối lưu (thiết bị đun nóng)	 2700 W 1400 W 1250 W Tối đa 2050 W
Công suất ra	100 W / 900 W - 6 mức (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Sâu x Cao) Bên ngoài Khoang lò	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Thể tích	1,1 ft3
Trọng lượng Tịnh	 xấp xỉ 21 kg.

LƯU Y

LƯU Y

LƯU Y

LƯU Y

LƯU Y

SAMSUNG
ELECTRONICS

Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com

Mã Số: DE68-03509Z